

MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG

Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung

Jahresinhaltsverzeichnis 2009

Originalarbeiten

BÖLL, S., HOFMANN, H. und SCHWAPPACH, P.: Rebsortenspezifische Unterschiede in Fertilitätsparametern und ihre Bedeutung für die Anwendung der Wachstumsregulatoren GA ₃ und Prohexadion-Calcium	209
BÖLL, S., LANGE, T., HOFMANN, H. und SCHWAPPACH, P.: Correspondence between gibberellin-sensitivity and pollen tube abundance in different seeded vine varieties	129
BRANDES, W., BAUMANN, R. und EDER, R.: Einfluss von Gärungsbedingungen auf den Gehalt an freien Fettsäuren in Obstmaischen	47
FILIPP, M., SPORNBERGER, A., KEPPEL, H. und BRUNMAYER, R.: Einfluss von effektiven Mikroorganismen (EM) auf Ertrags- und Qualitätsparameter bei Tafeläpfeln unter biologischen Anbaubedingungen	250
FLAK, W., BATUSIC, M., KRIZAN, R. SCHABER, R. und WALLNER, E.: Die Serienbestimmung von Malvidin-3,5-diglucosid in Wein mittels Fluoreszenzdetektion und HPLC	115
FLAK, W., KRIZAN, R., OSWALD, H., PASSMANN, G., TIEFENBRUNNER, W., TSCHEIK, G. und WALLNER, E.: Qualitätsbestimmende Faktoren und Kostprofile von burgenländischen Rotweinen. Teil 1: 'Blaufränkisch' und 'Zweigelt'	90
FLAK, W., KRIZAN, R., PASSMANN, G., TIEFENBRUNNER, W., TSCHEIK, G. und WALLNER, E.: Die Charakterisierung von Leitweinen des Leithaberg-DAC (Leithaberg weiß, Leithaberg rot)	217
FLAK, W., KRIZAN, R., PASSMANN, G., TSCHEIK, G. und WALLNER, E.: Charakterisierung von Leitweinen des Weinbau- gebietes Wagram. Teil 1: 'Grüner Veltliner'	227
FLAK, W., KRIZAN, R., PASSMANN, G., TIEFENBRUNNER, W., TSCHEIK, G., und WALLNER, E.: Charakterisierung von Leitweinen der Sorte 'Sankt Laurent' aus dem Weinbaugebiet Thermenregion	144
GANGL, H., LEITNER, G., HACK, C. und TIEFENBRUNNER, W.: Rebschädigende Viren, Bakterien und bodenbürtige Vektoren im Nordburgenland	134
GÖSSINGER, M., HERMES, M., ULLRAM, T., WENDELIN, S., HALBWIRTH, H., STICH, K. und BERGHOFER, E.: Einfluss der Herstellungsbedingungen auf die Farbstabilität von fruchtfleischhaltigem Erdbeernektar	37
KAST, W. und RUPP, D.: Auswirkungen klimatischer Veränderungen auf die Phänologie der Rebe und die Bedingungen während der Traubenreife	3
KOŠMERL, T. und ZLATÍČ, E.: Determination of 2-aminoacetophenone in wines using the Stir Bar Sorptive Extraction method coupled with GC-MS and GC-NPD	121
MEHOFER, M., HANAK, K., DIWALD, M. und REGNER, F.: Untersuchungen zur Botrytisbekämpfung unter den Bedingungen des Organisch-Biologischen Weinbaus	189
MEHOFER, W., HANAK, K., SCHMUCKENSCHLAGER, B. und REGNER, F.: Untersuchungen zu Tropfbewässerung und Blattwasserpotential bei den Rebsorten 'Weißer Riesling' und 'Syrah'	61
MIKULÍKOVÁ, R., GOLIÁŠ, J. and MRÁZOVÁ, V.: SPME-GC-MS analysis of volatile compounds in Czech white wines from five grape varieties	159

ÖHLINGER, B., SPORNBERGER, A. und KEPPEL, H.: Untersuchung vegetativer und generativer Parameter von Pfirsich- und Nektarinensorten unter ökologischen Anbaubedingungen im pannonischen Klimagebiet	15
PARDATSCHER, R. and SCHWEIGKOFLE, W.: Microbial biodiversity associated with walnut <i>Juglans regia</i> L. in South Tyrol (Italy)	24
PATZL - FISCHERLEITNER, E. und EDER, R.: Bestimmung der Enzymaktivität von handelsüblichen Enzympräparaten	8
PLATZER, V. und SCHWEIGKOFLE, W.: In vitro-Wirkung von Fungiziden auf <i>Fomitiporia mediterranea</i> und <i>Phaeomoniella chlamydospora</i> , die Erreger der Esca-Krankheit der Rebe	74
POUR NIKFARDJAM, M., MAY, B. and TSCHIRSCH, C.: Analysis of 4-vinylphenol and 4-vinylguaiacol in wines from the Württemberg region (Germany)	84
REGNER, F. and HACK, R.: Reconstructing the heritages of 'Grüner Veltliner' and 'Sauvignon blanc' from crossings with 'Traminer' by SSR analyses	199
SPORNBERGER, A., SKRAMLIK, R., ÖHLINGER, B. und MODL, P.: Untersuchungen zur Eignung von Pollenspender-sorten für die Apfelsorte 'Topaz' im biologischen Anbau	178
STURM, J.: Wertebereiche qualitätsrelevanter Parameter in Mosten der zehn in Deutschland am häufigsten angebauten Rebsorten (<i>Vitis vinifera</i> L.)	152
THELL, M. und EDER, R.: Bestimmung des glykosidisch gebundenen Aromapotenzials in weißen Trauben österreichischer Herkunft	166
UNTERFRAUNER, M., KOBLER, A. und RAUHUT, D.: Einfluss unterschiedlich hoher Gärsalzdosierungen auf Südtiroler Weißweine; Auswirkungen auf Sensorik und Aromastoffe	106
WACHTER, H., CHRISTOPH, N. and SEIFERT, S.: Verifying Authenticity of wine by Mahalanobis Distance and Hypothesis Testing of Stable Isotope Pattern - A Case Study using the EU Wine Databank	237
WURM, L.: Einfluss von Veredlungshöhe und Erziehungsform auf Ertragsleistung, Fruchtgröße und Baumgesundheit bei Marille	31

Sachverzeichnis

2-AAP	121	Ester	159	Mostanalytik	152
4-Vinylguajakol	84	Farbstabilität	37	Nepoviren	134
ageing	121	Fäulnis	3	Papain	37
<i>Agrobacterium vitis</i>	134	Fluoreszenzdetektion	115	Pektinlyase	8
Aromastoffe	217, 227	Fomitiporia	74	Pektinmethylesterase	8
Aromen	106	FTIRS-Analysen	152	Pektolytische Enzymaktivität	8
Authentizität	237	Fungizide	74	Phaeomoniella	74
<i>Bacillus subtilis</i>	189	Gärsalz	106	Phyllospähre	24
Baumauffälle	31	GC-MS	121	Polygalacturonase	8
biologischer Anbau	250	Gibberellin	209	Prohexadion-Ca	209
Blattwasserpotenzial	61	Glycosidase	8	Resveratrol	90, 217
Botrytisbekämpfung	189	Glykosyl-Glucose-Methode	166	Scholander Bombe	61
Cinnamoyl-esterase	8	HTST	37	sortenspez. Befruchtungsraten	209
deskriptive Sensorik	90, 144, 217, 227	HVS-Gehalt	106	SPME-GC-MS-Analyse	159
effektive Mikroorganismen	250	Inhaltsstoffe	152	SSR-Marker	199
endogener Gibberellinstatus	129	<i>Juglans regia</i>	24	Stabilisotopenverhältnisse	237
Endophyten	24	<i>Longidorus</i>	134	Taphrina deformans	15
Entblätterung	189	Mahalanobis-Distanz	237	Terpene	159
Esca	74	Malvidin-3,5-diglucosid	115	<i>Trichoderma</i>	189

Keywords

2-AAP	121	fungi	24	multivariate statistical analysis	237
<i>Agrobacterium vitis</i>	134	genetic analysis	199	nepoviruses	134
aroma compounds	121	geographical origin	237	organic peach production	16
aromas	107	gibberellin	209	organic production	250
assimilable nitrogen content	107	glycosidase	8	Organic-Biological	189
authenticity	237	glycosyl-glucose method	166	pectolytic enzymes	8
berry shatter	209	grafting height	31	phyllosphere	24
Botrytis control	189	grape partitioning	189	pollination	178
Burgenland	91, 217	grape rot	152	partner varieties	178
cluster compactness	3	grapevine	3, 74	rotting	3
colour stability	37	'Grüner Veltliner'	227	self-fertilisation	178
descriptive sensory analysis	144	heritage	199	sensory characteristics	107
Direct-producer vines	115	HPLC	84	SSR markers	199
endogenous gibberellin status	129	HTST	37	statistical analysis ...	91, 144, 217, 227
endophytes	24	leaf removal	189	<i>Taphrina deformans</i>	16
fluorescence detection	115	lime sulphur	189	terpenes	159
Fomitoporia	74	<i>Longidorus</i>	134	<i>Trichoderma</i>	189
fruit mashes	47	Mahalanobis distance	237	variety-specific fertilization rates	209
FTIR analysis	152	malvidin-3,5-diglucoSID	115	yield	31, 250

Mots clés

2-AAP	122	fuseau	31	phyllosphère	25
abondance en tubes polliniques ..	129	gibbérelline	210	polygalacturonase	9
activité enzymatique	9	grappes compactes	4	potentiel hydrique foliaire	62
Analyse du goût	153	hauteur de greffage	31	pourriture	4
analyse par SPME-GC-MS	159	HPLC	84	pourriture des raisins	153
arrosage goutte-à-goutte	62	Hybrides	115	prohexadione-Ca	210
authenticité	238	<i>Longidorus</i>	135	région viticole Neusiedlersee-	
azote	62	Lutte contre le botrytis	190	Hügelland	135
bactéries	25	<i>Malus domestica</i>	179	resvératrol	91, 218
bombe de Scholander	62	marqueurs SSR	200	silicate de potassium dissous	190
cépages	159	méthode glykosyl-glucose	167	statistique multivarieé	238
cépages blancs	167	microorganismes efficaces	251	substabces aromatiques	218, 228
champignons	25	millésime	167	substances minérales 228, 91, 218, 145	
cuire	190	népovirus	135	<i>Taphrina deformans</i>	16
détection par fluorescence	115	origine géographique	238	teneur en azote disponible pour la	
division des grappes	190	papayne	38	levure	107
évaluation sensorielle	107	pectine lyase	9	typicité régionale	91, 218
examen qualitatif des vins	115	pectine-méthylestérase	9	variétés pollinisatrices	179
fermentation	48	perte d'arbres	31	vins blancs typiques de la région	228
fongicide	75	<i>Phaeomoniella</i>	75		